

SECONDI PIATTI

# Calamari ripieni di patate e nocciole

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **calamari ripieni di patate e nocciole** sono un gustoso secondo piatto di mare che abbina un prodotto del mare ad altri della terra. Vi sembra un accostamento azzardato? Cambierete di certo idea provando questa ricetta. Per loro natura infatti i calamari sono dei preziosi alleati in cucina perché con la loro conformazione sono dei contenitori eccellenti adatti ad accogliere i più disparati ingredienti. Le nocciole presenti in questa ricetta poi danno davvero quel tocco in più che ci vuole in un piatto di per sé molto tenero e morbido, la cui morbidezza è altresì data dalla presenza delle patate. Vi è venuta la voglia? Cosa aspettate! Provate questa ricetta e se amate le preparazioni con i [calamari](#) vi consiglio anche quelli in tegame,

proprio buoni!

## INGREDIENTI

CALAMARI grandi - 4

NOCCIOLE TOSTATE 60 gr

PATATE 300 gr

UOVA 1

PECORINO FRESCO 30 gr

MAGGIORANA

ORIGANO FRESCO

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 200 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dei **calamari ripieni di patate e nocciole**, per prima cosa pulite i calamari.

Staccate i tentacoli dalle sacche. Svuotate le sacche. Togliete dai tentacoli gli occhi, il becco e tutte le parti dure.

Sciacquateli bene e metteteli a colare in uno scolapasta.

Lessate le patate intere e con la buccia in dell'acqua salata.

Quando saranno cotte, togliete loro la buccia e passatele nello schiacciapatate.

Raccogliete la purea in una terrina ed aggiungete 1/3 delle nocciole tritate, il pecorino, l'uovo, 1 cucchiaino di maggiorana fresca ed 1 cucchiaino di origano fresco.

Aggiustate di sale e di pepe.

Con la purea riempite i calamari. Fate in modo che la purea arrivi fino in fondo. Chiudete i

calamari con degli stecchini.

Prendete una casseruola e mettete a soffriggere lo spicchio d'aglio.

Non appena l'aglio comincia a soffriggere alzate la fiamma e aggiungete i tentacoli dei calamari tagliati in piccoli pezzi.

Aggiungete il vino e lasciate sfumare, salate e unite le nocciole rimaste.

Aggiungete i calamari, coprite e lasciate cucinare a fuoco basso per 20 minuti circa, girando i calamari a metà cottura.

Servite caldi!

## CONSIGLIO

**Potrei aggiungere anche dell'uva passa?**

Sì certo con questo ripieno ci sta bene, falla ammollare prima però.

**Si potrebbe realizzare anche con le seppie?**

Sicuramente verrà ottima anche con le seppie.

**Potrei surgelare una volta cotto?**

Sì puoi tranquillamente surgelare quando si è raffreddato.